

# JORNADES DE LA CARXOFA



*Menú degustació  
del 9 al 25 de març de 2018*

## **APERITIUS**



*“La barca de l’avi Macarrilla”*

## **PRIMER**



*Mole de carxofa, ostra a la  
planxa i papada ibèrica*

## **SEGON**



*Carxofa de Jerusalem, salmó salvatge  
marinat i ou trufat*

## **TERCER**



*Dry Martini de carxofa*

## **QUART**



*Arròs de plàncton marí,  
carxofes i espardeñyes*

## **POSTRES**



*Trilogia de dolços de carxofa  
Petits fours i la Bomboneria creativa  
de Casa Macarrilla 1966*

## **VI RECOMANAT**

*Glarima Blanc Roure Chardonnay  
DO Somanotano (+15,00€)*

**45,00€/pax.**

*Pa, salses i IVA inclòs / Beguda no inclosa (\*)  
Menú per a taula completa. Mínim 2 persones*

# JORNADAS DE LA ALCACHOFA



*Menú degustación  
del 9 al 25 de marzo de 2018*

## **APERITIVOS**



*“La barca del abuelo Macarrilla”*

## **PRIMERO**



*Mole de alcachofa, ostra a  
la plancha y papada ibérica*

## **SEGUNDO**



*Alcachofa de Jerusalén, salmón salvaje  
marinado y huevo trufado*

## **TERCERO**



*Dry Martini de alcachofa*

## **CUARTO**



*Arroz de plancton marino,  
alcachofas y espardeñas*

## **POSTRE**



*Trilogía de dulces de alcachofa  
Petits fours y la Bombonería creativa de  
Casa Macarrilla 1966*

## **VINO RECOMENDADO**

*Glarima Blanco Roble Chardonnay  
D.O. Somanotano (+15,00€)*

**45,00€/pax.**

*Pan, salses e IVA incluido / Bebida no incluida (\*)  
Menú para mesa completa. Mínimo 2 personas*